

Boucherie Charcuterie Spiesser – Chez Christine

Délices du terroir et traditions gourmandes...

Sur les marchés ou dans le laboratoire où elle prépare, elle-même, ses produits, Christine Spiesser œuvre avec passion. Première femme à avoir décroché le titre envié de Maître artisan-boucher-charcutier et traiteur, elle apporte un regard et une touche féminine à ce métier de bouche. Ses clients ne s'y trompent d'ailleurs pas.

Qualité, fraîcheur, proximité

Avec Christine, chaque produit est préparé de A à Z. Ici, la traçabilité est naturelle, on choisit les meilleures viandes et l'on connaît personnellement les éleveurs. Voilà sans doute pourquoi elle se retrouve dans la promotion de l'élevage raisonné

mais aussi dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur qui replace le lin comme composante traditionnelle et bénéfique de l'alimentation animale. Membre du Club Prosper Montagné et des disciples d'Auguste Escoffier, son savoir-faire est reconnu, mais sa principale récompense, elle la trouve chez ses clients. Au fil des saisons, ils viennent se faire plaisir en savourant ses charcuteries et autres recettes. Jambon à l'os à l'ancienne, tourte au Riesling... Pas de doute, vous aussi, vous laisserez tenter par l'un de ces trésors du terroir alsacien qu'elle sait délicieusement revisiter.

Infos → 67810 Holtzheim | Tél. : 03-88-78-07-79 | www.chez-christine.fr |

Où la retrouver ? Sur les marchés, près de chez vous : **Mardi** : à Neudorf ; **Mercredi** : place Broglie (6h à 15h) ; **Jeudi** : à Robertsau. **Vendredi** : Place Broglie (6h à 15h), à Lingolsheim (6h à 12h), et à Wantzenau (17h à 20h), Schaeffersheim (16h à 20h). **Samedi** : à Robertsau, Illkirch et Neudorf.

